

PERCORSO N°1 - VERDE

11

INFORMAZIONI GENERALI

- Lunghezza percorso:** km 7,152
- Dislivello totale in salita:** metri 72
- Fondo:** asfalto km 5,205 (72,7%), strada bianca km 0,980 (13,7%), sterrato km 0,967 (13,6%)
- Tempo medio di percorrenza in mtb:** ore 1,00
- Punto di partenza ed arrivo:** parcheggio antistante l'edificio della Baita alpina a Vigolzone

Percorso adatto a tutta la famiglia, non presenta particolari difficoltà e può essere affrontato a piedi o in mountain bike anche senza preparazione.

Parte dalla baita alpina e dopo un tratto in pianura sale alla prima collina di Vigolzone da dove si può godere di una magnifica vista su Vigolzone e Grazzano Visconti.

UN TERRITORIO CHE CONQUISTA ANCHE A TAVOLA

La prima collina di Vigolzone sorprende e conquista per la bellezza del paesaggio e per la tranquillità inaspettata che vi regna a così pochi chilometri del centro abitato.

Ma perché non farsi conquistare anche dai piatti tipici e dai grandi vini di questa terra?

La più celebrata specialità di Vigolzone è il **tortello con la coda**, una sfoglia sottile che avvolge un morbido ripieno a base di ricotta, erbe e formaggio grattugiato e arrotolata ai bordi nelle inconfondibili code.

Pare che i tortelli siano stati inventati nel 1351 per la tavola di Bernardo Anguissola e in onore di un suo ospite illustre... Francesco Petrarca!

Ancora oggi i tortelli sono preparati con la stessa ricetta, chiusi a mano uno ad uno e poi serviti in semplicità, solo con burro e parmigiano.



SCALA 1:30000 1cm=300m

ROAD BOOK

Distanze progressive - Note

SA: strada asfaltata
ST: sterrato

SB: strada bianca
SE: sentiero

- 1** km 0,000 Punto di partenza (e arrivo) presso il parcheggio antistante l'edificio della Baita alpina.
- 2** km 0,540 Bivio: tenere la sinistra su strada asfaltata.
- 3** km 1,204 Alla seconda curva prendere sulla destra la strada carraia.
- 4** km 1,757 All'incrocio con la strada asfaltata prendere a sinistra.
- 5** km 2,111 Arrivati all'ultimo edificio della frazione prendere a sinistra la carraia. Prima SC poi SB.
- 6** km 3,505 Al bivio prendere a sinistra. Inizio SA
- 7** km 5,250 Al bivio continuare a sinistra. Continua SA

In stagione si possono accompagnare a un buon sugo di funghi porcini e pomodoro, anche se i puristi storcono il naso. Dal 2006 i tortelli con la coda di Vigolzone sono un **prodotto De.Co.** e sono i protagonisti di una grande festa, che si svolge ogni anno il quarto weekend di luglio. L'organizzazione, coordinata dalla Pro Loco, coinvolge l'intero paese per diversi mesi, il tempo necessario a preparare i tortelli da servire ai moltissimi golosi che affollano gli stand gastronomici durante la sagra.

Solo ad Albarola si può gustare **la torta di fichi**, un dolce che ha ottenuto nel 2006 il riconoscimento **De.Co.**

Furono i padri Gesuiti a portare la pianta del fico ad Albarola, dove trovò il clima ideale per crescere. Era il 1600 e il loro convento era ospitato negli edifici che oggi costituiscono Villa Peyrano. La produzione fu da subito talmente copiosa che si cominciò a far seccare o a cuocere al forno i fichi per conservarli anche dopo la raccolta.

Il momento migliore per assaggiare la torta di fichi è settembre, quando i frutti sono all'apice della loro dolcezza, magari alla Festa dei Fichi che si tiene ogni anno ad Albarola.

Che dire poi dei grandi **vini DOC** che sono prodotti su queste colline? Basti qui ricordare Gutturio, Barbera, Bonarda, Cabernet-Sauvignon, Sauvignon, Malvasia e Valnure....

A celebrare la vocazione vitivinicola della zona c'è addirittura il Museo della Vite e del Vino, ospitato nei locali dell'azienda La Tosa. Esso rappresenta uno dei pochi musei del genere in Emilia Romagna e permette un percorso didattico completo dalla coltivazione del vigneto alla vinificazione.

12

PROFILO ALTIMETRICO

